



• AU CŒUR DE LA BOURGOGNE •

DEGUSTATION COMPARATIVE DES 44 APPELLATIONS COMMUNALES DE LA BOURGOGNE ISSUES DE 44 DOMAINES VITICOLES DIFFERENTS ET 12 MILLESIMES

La réputation des vins de Bourgogne s'est construite sur ses 44 appellations communales et leurs 662 parcelles classées "1^{er} cru". Qui n'a jamais entendu parler de Chablis, Meursault, Pommard ou Nuits-Saint-Georges ?

C'est pourquoi nous vous proposons une journée "au cœur de la Bourgogne" entièrement consacrée à ces vins. Une journée qui vous permet d'avoir une véritable vue d'ensemble et de vous faire une idée précise de la diversité, de la richesse et de la complexité des vins de Bourgogne.

Durant cette journée, vous dégustez l'intégralité des 44 appellations communales. Une opportunité unique de comparer des Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Volnay, Aloxe-Corton, Mercurey, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pouilly-Fuissé, etc...

Au total, cette dégustation comparative comporte 44 appellations communales, dont 24 "1^{er} cru", 24 vins rouges, 20 vins blancs issus de 44 domaines viticoles différents et 12 millésimes.

"Au Cœur de la Bourgogne", une journée d'exception organisée sur demande exclusivement pour vous (à partir de 2 personnes) du lundi au vendredi. A réserver ou à offrir dès à présent.

De 10h00 à 13h00

/ CONNAISSANCES

Rappel de la notion d'appellation communale et 1^{er} cru

/ APPRENDRE A MIEUX DEGUSTER

Rappel de la méthodologie de dégustation : visuel, olfactif, gustatif

/ LA DEGUSTATION

La dégustation comporte 20 vins issus de la Côte de Beaune : 13 vins rouges, 7 vins blancs, la majorité d'entre eux étant des "1^{er} cru".

...

Vous ne verrez plus le vin comme avant.



Sélection des vins dégustés :

Vins blancs : Pernand-Vergelesses 1^{er} cru Sous Frétille 2020 – Côte de Beaune "La Grande Chatelaine" 2020 – Saint-Romain "En Chevrot" 2022 – Meursault 1^{er} cru Perrières 2015 – Saint-Aubin 1^{er} cru Charmois 2017 – Puligny-Montrachet 1^{er} cru Les Combettes 2015 – Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Vide Bourse 2023

Vins rouges : Ladoix 1^{er} cru Le Bois Roussot 2015 – Aloxe-Corton "Clos de la Boulotte" 2016 – Savigny-Les-Beaune 1^{er} cru Les Peuillets 2023 – Chorey-Les-Beaune 2018 – Beaune 1^{er} cru Clos des Mouches 2020 – Côte de Beaune Villages 2019 – Pommard "Les Vaumuriens" 2018 – Volnay 1^{er} cru Les Cavelles Sous la Chapelle 2011 – Monthélie 1^{er} cru Les Duresses 2019 – Auxey-Duresses 1^{er} cru Les Grands Champs 2017 – Blagny 1^{er} cru Sous le Puits 2018 – Santenay 1^{er} cru Grand Clos Rousseau 2016 – Maranges 1^{er} cru la Fussièrre 2022

De 15h00 à 18h00

/ LA DEGUSTATION

La dégustation comporte 24 vins issus de l'Yonne, de la Côte de Nuits, de la Côte Chalonnaise et du Mâconnais : 11 vins rouges et 13 vins blancs

Sélection des vins dégustés :

Vins blancs : Petit Chablis 2020 – Chablis 1^{er} cru Vaillons 2017 – Saint-Bris 2020 – Vézelay 2019 – Vougeot 1^{er} cru Le Clos Blanc 2015 – Bouzeron 2019 – Rully 1^{er} cru Vauvry 2017 – Montagny 1^{er} cru Les Coères 2023 – Viré Clessé "Quintaine" 2018 – Pouilly-Fuissé "Sur la Roche" 2019 – Pouilly Loché "Aux Barres" 2019 – Pouilly Vinzelles "Les Quarts" 2018 – Saint Véran 2017

Vins rouges : Irancy "Palotte" 2018 – Marsannay "Champ Salomon" 2018 – Fixin 1^{er} cru Les Hervelets 2018 – Gevrey-Chambertin "La Justice" 2020 – Morey-Saint-Denis 1^{er} cru Les Millandes 2013 – Chambolle-Musigny 1^{er} cru Les Charmes 2015 – Vosne-Romanée 1^{er} cru Les Gaudichots 2014 – Nuits-Saint-Georges 2016 – Côte-de-Nuits Villages "Les Vignottes" 2015 – Givry 1^{er} cru Clos Jus 2020 – Mercurey 1^{er} cru Les Vasées 2021

/ QUAND

Cours privé, exclusivement sur rendez-vous. (du dimanche au vendredi, à partir de 2 personnes)

Vous ne verrez plus le vin comme avant.